CARTE 2014



Le magasin est ouvert du Mardi au Samedi :

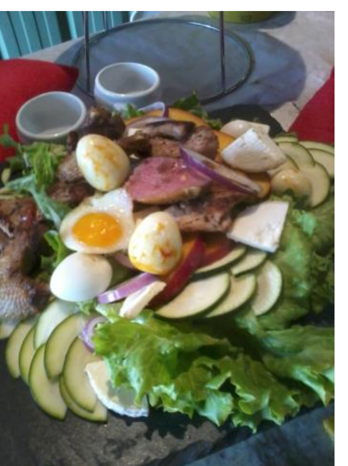
Horaires d'ouverture :

8h30-13h00 / 15h00 – 19h30













Les pâtes fraiches « maison »

réalisées en boutique :

Spaghetti, tortellini, tagliatelle, macaroni, pâtes à lasagne ou à ravioles

Toutes ces pâtes sont réalisées quotidiennement par nos soins.

Naturelles et économiques vous auriez tors de vous en priver.

Nous réalisons nos lasagnes au Bœuf, au saumon ; nos cannellonis à la viande ou au saumon ; nos ravioles jambon-fromages, st Jacques…



Cocktail :

En apéritif :

Tarifs à la pièce

Tartelette cocktail et légumes croquants ....0.70 €

Canapé de pain de mie moelleux (2 sortes) ....0,90 €

Déco de légumes crus et sauces cocktail...0.90€

Verrines saveur iodée (cabillaud + crème d'oursin)......... ....1,00 €

Mini St Jacques & rosette, sauce orange ....1.00 €

Cubique GATINAIS pomme & foie gras ....1,15 €

A base de pain :

Club Sandwich au jambon blanc « Maison » ....0.90 €

Club Sandwich au saumon fumé...0.90€

Pain prestige Saumon fumé, foie gras, jambon serrano ....15 € / 35 € / 48 €

Pain de campagne surprise à la charcuterie ....38 €

Les pièces chaudes :

Mini pizza au saumon ....0,45 €

Mini quiche au poireau ....0,50 €

Mini Bouchée escargot..0,95 €

Cromesquis chèvre / jambon..0,95 €

Bouchée de pâtes fraîches jambon / fromage ....1,40 €

Queue de gambas panée ....1,85 €

Les plaisirs du monde :

Sushi-maki maison ....1,10 €

Rouleau de Printemps du chef ....1,10 €

Mini burger parthenais.. ....1.15€

Gambas à l'indienne ....1,20 €

Asperge verte à la japonnaise ....1.30 €

Les entrées :

Tarifs à la part

La bodegas brésilienne (avocat sauce cocktail, crevettes/orange/ saumon) ....4.90 €

Parfait de poulet au curry et jus réduit (chaud ou froid) ....5.90 €

Ardoise de Darne de saumon & sa bodegas de crudité ....5,90 €

Ardoise de terrine de poisson & sa bodegas de crudité..6.10 €

Foie gras maison 60 gr ....6.70 €

Timbaline de homard (chaud ou froid) ....6.90 €

L'assiette du chef (selon vos goûts) ....5,00 € -> 10,00 €

Les poissons chauds :

Aumonière transparente de Saint Jacques ....7,10 €

Cabillaud en croute de chorizo et ses légumes ....7,50 €

Cassoline de lotte et fruits de mer ....8.50 €

Les viandes chaudes :

Tournedos de filet mignon de porc aux fruits secs...6.90€

Noix de veau à la provençale ....7,90 €

Suprême de pintade farci au foie gras ....8.50€

Caille de GOURGE farcie et jus corsé...8,50 €

Pièce de bœuf PARTHENAIS façon « Rossini »..9,10 €

Les fromages cuisinés :

Mille-feuilles de chèvre à la gâtinaise ....3,10 €

Cassolette de chèvre frais aux fines herbes (chaud) ....3,15 €

Bric de bleu d'Auvergne aux poires (chaud) ....3,20 €






Les plats uniques :

Lasagne (portion de 300 g) ……………………………………………………………………………4.80 €

Tartiflette (portion de 300 g) …………………………………………………………………………4.80 €

Jambalaya (poulet, crevettes, riz, poivrons, tomates, chorizo, épices) ……………………………6.20 €

Tajine de poulet (cuisse de poulet/semoule épicé et légumes)…………………………………….6.50€

Cassoulet (confit de canards, saucisson à l'ail, haricot, tomate, lardons) ………………………6.70 €

Choucroute (1/2 jarret,1/2 francfort,s/ail,s/morteau,p-de-t et choux)………………………….6.90 €

Choucroute (1 jarret,1 francfort,s/ail,s/morteau,p-de-t et choux)………………………7.90 €

Couscous tunisien (merguez/mouton/poulet) …………………………………………………….7.90 €

Paella : porc/poulet/moules/gambas/ris/chorizo/seiche……………………………………….7.90 €

Cuisseau de porcelet grillé au Romarin (minimum 5/6pers)…………………………………..8.50 €



Vœux du Maire 2013 aux citoyens. Ref 400 pers

Le buffet froid :

Assortiment de crudités : *Tarifs à la part*

Salades saisonnières ……………………………………………………portion de 150 g…………………2.40 €

Portion de 200 g…………………3.20 €

Portion de 300 g…………………4.80 €

Salade de riz / salade scandinave / salade niçoise / salade exotique aux crevettes / carottes râpées / céleris remoulade / choux-carottes / piémontaise (jambon ou thon) / salade à l'italienne / salade de melon

Plats de charcuterie :

Assortiment de charcuterie ………………………………………………………………………………4,90 €

(Saucisson à l'ail / saucisson sec / jambon sec / andouille / jambon blanc maison)

Le garni ……………………………………………………………………………………………………5,90 €

(Andouille / saucisson à l'ail / jambon sec / mini boudin / mini rillons / farci poitevin / jambon blanc maison)

Plats de viandes :

Porc / bœuf / légumes froids (duo simple) ……………………………………………………………5,00 €

Volaille / canard / flan de légumes (duo médium)……………………………………………………6,00 €

Bœuf / Agneau / veau / clafoutis provençal (trio)……………………………………………………6,50 €

Dessert :

Tarte aux pommes / poires / chocolat / variante selon saison ……………………………2.00 € -> 6.00 €

A composer selon vos envies, devis et étude personnalisé gratuite, à partir de 25 personnes.

Plateau repas :(froid)

Le classic 10.50€

2 crudités / poisson ou viande / fromage ou fruits

(Couverts, serviette, verre & pain fournis)

Le gourmand 13.90€

Crudité / poisson / viande / fromage / dessert

(Couverts, serviette, verre & pain fournis)

Le Gourmets 15.90€

Terrine de poisson et saumon fumé ou foie gras chutney gatinais.

Mini tournedos de bœuf et clafoutis de légumes ou roulade de sole et poitrine fumé.

Trios du fromager.

Croustillant pomme caramel.

(Couverts, serviette, verre & pain fournis)

***Quelques recommandations pour vos commandes traiteur* :**

Commander 72 heures à l'avance, soit par :

Par téléphone : 05-49-64-01-31

Par mail : boutiquetraiteur.brosseau@gmail.com

Disposition des plats :

En plats jetables (recommandés en cas de buffet froid).

En plats prêtés par la boutique à restituer lavés (avec un chèque de caution).

Dans vos plats personnels (à déposer le jour de la commande).

Les mets chauds seront dressés prêts à faire chauffer, nous vous remettrons un mode d'emploi pour la réchauffe.







BON DE COMMANDE

Nom :

Tel :

Commande pour le :

Rep	***DESIGNATION***	***Qté***	***Prix***	***Total***